

公 表

第31回 技能グランプリ
レストランサービス職種 競技課題

No. 1

競技課題 【 筆記問題／ブラインドテイスティング／カクテル作成 】

(1) 競技時間 筆記問題20分 ブラインドテイスティング12分 カクテル作成 8分 合計40分

- (2) 指示事項
- 業務に関する筆記問題を答えること
 - 出題された飲物について答えること
 - ショートカクテルを作成すること

公 表

第31回 技能グランプリ
レストランサービス職種 競技課題

No. 2

競技課題 【 フайнダイニングにおけるディナータイムサービス 】

(1) 競技時間 事前準備20分間、その後競技時間50分（お客様は実際に食事をせず、食事の終了の合図に合わせて皿を差し替え 計70分、73分打ち切り）

(2) 場面設定 予約のお客様（2名）
オーダーは全て事前に予約で決まっている。

(3) 指示事項

- (1) 競技前、20分間で事前準備を行うこと（ゲストテーブルセット2名分を含む）
使用すると想定される備品をサイドテーブル（コンソール）に準備しておくこと。
- (2) お客様2名を席まで案内し、それぞれ相応しい席に着席させること。
- (3) お客様へ挨拶をし、スパークリングワインの抜栓とサービスを行うこと。
- (4) 赤ワインのデキャンタージュすること。（サービスは肉料理を提供する時）
- (5) 真鯛のグリエをフィルタージュしサービスすること。（ゲリドンサービス）
- (6) 鳴のローストをデクパージュしサービスすること。（ゲリドンサービス）
- (7) クレープフランベを作成しサービスすること。（ゲリドンサービス）

(4) 注意事項

- 作業は、職場で着用しているユニフォーム又は接客サービスに相応しい服装で行うこと。
- 作業開始の合図により作業を開始すること。
- デクパージュ・フランベなどのサービスは基本を重んじていれば方法は問わない。
- お客様との台本は無いので積極的に話しかけ、サービスを行うこと。